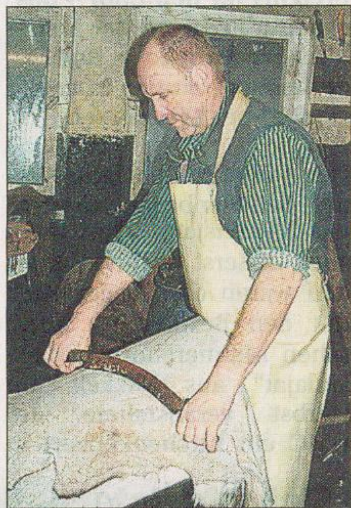


Handwerk als Familientradition

Arbeiten wie anno dazumal: Letzte Gerberei im Siegerland steht in Eschenbach

Eschenbach. (weba) Gegerbte Schaf- und Lammfelle sind wertvolle Naturprodukte. Die spezielle Kunst der traditionellen Fellaufbereitung beherrschen allerdings nur noch eine Hand voll kleiner Unternehmen in ganz Deutschland. Die im idyllischen Eschenbach gelegene Gerberei Theo Jüngst gehört zu den letzten Betrieben überhaupt.

Im gesamten Kreisgebiet gilt das Familienunternehmen als einzige Anlaufstelle für Fellliebhaber und Schäfer und ist bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Theodor Jüngst führt den Innungsbetrieb bereits in der dritten Generation. Sein Großvater – ebenfalls Theodor – gründete das Unternehmen im Jahre 1897. „Mit dem Gerber-Handwerk bin ich groß geworden“, erinnert sich der Fachmann. Neben dem Chef und einem



Handarbeit wie eh und je: Der Chef beim Schaben. Fotos: weba



Wissen weitergeben: Nach Familientradition bereiten Theodor Jüngst (l.) und Michael Weber Felle auf.

Festangestellten gehören noch Teilzeitkräfte zum Team. Michael Weber blickt bereits auf über 30 Jahre Gerberei-Tätigkeit zurück: „Trotz der körperlichen Anstrengung bin ich immer noch mit Freude dabei.“ Die Kollegen arbeiten in einem nahe am Wasser gelegenen, urigen Fachwerkhaus. Die Gerberei nimmt sich nahezu allen Sorten von Fellen an: Ziege, Schaf bis hin zu Wildfell. Schaffelle machen jedoch den Löwenanteil der Arbeit aus.

Die Qualität der Produkte ist durch Verarbeitung auf traditionelle Weise hochwertig. „Wir arbeiten getreu dem Motto: Handarbeit statt maschineller Unterstützung. So

wahren wir Tradition, behandeln jedes einzelne Produkt mit größter Sorgfalt und können eine völlig chemiefreie Bearbeitung garantieren, so dass auch Kleinkinder bedenkenlos mit den Fellen in Kontakt treten können“, betont Theo Jüngst.

Rezept wird gehütet

Bis ein Fell jedoch zum Kuscheln freigegeben werden kann, bedarf es harter Arbeit. Nach eingehendem Waschen in einer „Haspel“ erfolgt die so genannte Entfleischung. Mit einem Stoßeisen entfernt Jüngst überschüssige Fettreste. Im Anschluss wäscht er das

Fell erneut, diesmal mit reichlich Wollwaschmittel. In zwei Holztrommeln startet dann der eigentliche Gerbprozess. Jüngst befüllt die Trommel mit Wasser und Salz und gibt Ameisensäure hinzu. Die genaue Zusammensetzung der Gerbflüssigkeit ist Familien-Geheimnis. Michael Weber streicht die Felle zunächst mit Fett ein. Nach dem Trocknen bringt Weber sie durch das Pressen auf eine sich schnell rotierende Metalltrommel wieder in Form. Am Ende eines mehrwöchigen Gerbprozesses steht ein echtes Naturprodukt. Erstellt wie vor hunderten von Jahren. In der letzten Gerberei des Siegerlandes.